

# Zwischen Nudging und Bevormundung

Podium, 1. Lake Week, 31. Januar 2024, 16 – 17 Uhr

31.1.2024 / Priska Baur

## Einordnung NOVANIMAL

SNF Projekt NOVANIMAL Innovations for a future-oriented consumption and animal production:

- Offiziell etwas mehr als 2 Jahre (Sept. 2016 bis Dez. 2018)
- Sieben universitäre Forschungspartner und drei Praxispartner unter Leitung ZHAW
- Fünf Forschungsschwerpunkte mit zahlreichen Teilprojekten
- Im grössten Forschungsschwerpunkt III ging es um «Nachfrage und Konsum von Tierprodukten»; heute geht es nur um diesen Teil von NOVANIMAL
- Das grösste und innovativste Teilprojekt war das transdisziplinäre Feldexperiment in zwei Hochschulmensen im HS 2017; konkret der ZHAW am Standort Wädenswil, auf den Campus Grüental und Reidbach

## Klarstellung

Im transdisziplinären Feldexperiment ging es nicht um Nudging. Die Frage war nicht: «Wie können die Mensagäste dazu gebracht werden, weniger Fleisch und andere Tierprodukte zu essen?» Sondern: «Wie reagieren Gäste auf ein verändertes Angebot?» Die Ergebnisse und Schlussfolgerungen des Experiments können allerdings für eine gezielte Verbesserung des Angebots verwendet werden.

## Meine Einstellung zu Nudging an einer Hochschule

Die ZHAW positioniert sich als Hochschule, die die Transformation der Gesellschaft in Richtung mehr Nachhaltigkeit voranbringen will.<sup>1</sup> Ein gezieltes Angebot in ZHAW-Mensen in Richtung weniger Fleisch- und Tierproduktekonsum ist deshalb nicht nur legitim, sondern konsequent. Umso mehr als die Hochschule die Mensaessen subventioniert.

---

<sup>1</sup> «Mit unserer Expertise in nachhaltiger Entwicklung und digitaler Transformation vermitteln wir zukunftsorientiertes Wissen und gestalten den digitalen und ökologischen Wandel aktiv mit.» «Mit ihrer Nachhaltigkeitsstrategie hat die ZHAW 2019 die Stossrichtung festgelegt. Das strategische Programm ZHAW sustainable treibt seitdem den Transformationsprozess voran.» Und: «Wärmeerzeugung, Mobilität und Ernährung als grösste Emissionsursachen» (<https://www.zhaw.ch/de/ueber-uns/aktuell/news/detailansicht-news/event-news/hochschulweiter-nachhaltigkeitsbericht-2023/>; letzter Zugriff: 31.1.2024) Erster Nachhaltigkeitsbericht im November 2023 (<https://www.zhaw.ch/de/fokusthemen/zhaw-sustainable/nachhaltigkeitsbericht/>; letzter Zugriff: 31.1.2024).

Allerdings gehen meine Forderungen noch weiter: Eine Hochschule sollte Ergebnisse der eigenen Forschung nicht nur umsetzen, sondern die Umsetzung wissenschaftlich begleiten und die Forschung weiterführen. Die Entwicklung des Angebots lässt sich als ein «natürliches Experiment» interpretieren (Experiment nicht im Labor, sondern in der realen Welt). Experimente in der realen Welt stellen eine empirische Revolution dar. Dafür gab es 2021 sogar den Nobelpreis für Wirtschaftswissenschaften.<sup>2</sup>

## Ausgewählte NOVANIMAL-Ergebnisse als Grundlage für Nudging

(Inzwischen gibt es eine Fülle weiterer internationaler Studien und Publikationen, die die wesentlichen Ergebnisse und Schlussfolgerungen des Projekts NOVANIMAL bestätigen.)

- Das Angebot und wie es vermarktet wird, hat einen relevanten Einfluss auf die Wahl der Gäste. Mehr Vegi und weniger Fleisch ist möglich, ohne dass die Zufriedenheit leidet.
- Es gibt relevante Unterschiede zwischen Frauen und Männern, bei Einstellungen, Essgewohnheiten und Menüwahl. (Dies hatten wir in diesem Ausmass nicht erwartet. Die Unterschiede beim Fleischkonsum werden durch die Ergebnisse der ersten nationalen Ernährungserhebung menuCH 2014/15 bestätigt.)
- In der Mensa wird tendenziell eine Negativauswahl getroffen: Gewählt wird das relativ beste Gericht: *Ich habe dieses Menü heute gewählt, weil mir die anderen Menüs noch weniger passten* (trifft zu: 44,5%, trifft eher zu: 27,7%).
- Für die Mehrheit geht es bei der Menüwahl nicht um Fleisch oder Nicht-Fleisch. In der Befragung während des Experiments gab es u.a. die Frage: *Wie wichtig war Ihnen, dass Ihr heutiges Essen Fleisch enthält?* Nur 25% Prozent gaben an, dass Fleisch für sie *wichtig* (11,7%) oder *eher wichtig* (13,4%) war.<sup>3</sup>
- Zielpublikum: FleischesserInnen! Ein zentrales Hindernis für bessere Vegi-Gerichte (v.a. in Individualgastronomie): Vegi wird für Vegi gekocht – so lässt sich die notwendige Qualität nicht erreichen.
- Weitere Hindernisse in der Küche (Gastroverantwortliche, Köche):
  - Wenig Wissen über Zusammenhänge Umwelt und Ernährung.
  - Wenig Wissen über Tierproduktion und überhaupt Nahrungsmittelproduktion.
  - Geringe Motivation und ungenügende Fertigkeiten für Vegi-Küche.

Es braucht Spezialisierung in der Küche! Es braucht eine spezialisierte Lehre.

---

<sup>2</sup> Die Preisträger waren: David Card, Joshua Angrist und Guido Imbens. Zu natürlichen Experimenten vgl. beispielsweise: Rafael Lalive, Rainer Winkelmann, Josef Zweimüller (2021). Nobelpreis: Natürliche Experimente machen Wirtschaftsforschung glaubwürdiger. Die Volkswirtschaft, 05. November. (<https://dievolkswirtschaft.ch/de/2021/11/nobelpreis-natuerliche-experimente-machen-wirtschaftsforschung-glaubwuerdiger/>); letzter Zugriff: 31.1.2024)

<sup>3</sup> Wichtiger ist Protein: Für 43,6% *wichtig* (19,7%) oder *eher wichtig* (23,9%).

## Vorschläge für gezieltes Angebot (Nudging)

Das frühere unbewusste gewohnheitsbedingte Nudging zu Gunsten von Fleisch und anderen Tierprodukten muss auf den Kopf gestellt werden:

- Vegi als Norm/Default, Fleisch als Ausnahme.
- Vegi darf nicht ausgelobt werden!
- Kulinarisch attraktive Beschreibung (Der Begriff «fleischlos» ist verboten!)
- Preisgestaltung: Das relativ teuerste Gericht sollte kein Fleischgericht sein.
- So wenige Informationen zum Gericht wie möglich, nur so viele wie nötig, und dies diskret. Keine Umweltbildung/-erziehung, keine Werbung für Umwelt, Klima ...
- Wenig Neues bzw. Neues vorsichtig und graduell einführen
- Qualität!!! Die Vegi-Gerichte müssen für sich attraktiv sein und die relative Qualität muss stimmen. Zwei «Komfort»-Vegi-Gerichte (Pasta ...) und ein attraktives Fleischgericht ist ein NO GO!
- Weitere Optionen:
  - Vegi-Buffer (Hot&Cold)
  - Keine grossen Portionen, dafür nachschöpfen

## Zum Schluss

Nicht über Moral und schlechtes Gewissen abholen, sondern über attraktives Angebot.

Auswahlmöglichkeiten lassen! (gar kein Fleisch ist kontraproduktiv) Jedoch darf es nicht sein, dass die Mensa der Ort ist, wo man billig Fleisch essen kann.

(Regional, lokal und saisonal sind kulinarische & ästhetische Qualitäten.)

## Fragen

- Wie stark werden die Mensen subventioniert?
- Wie hat sich der Fleischverbrauch in ZHAW-Mensen entwickelt? Total? Durchschnittlich?
- Wie begleitet ZHAW Mensa-Angebote wissenschaftlich?
- Weshalb SV weg und nur noch ZfV?
- «Fleischlose Gerichte»?!

**«Wir entwickeln das Angebot an fleischlosen Gerichten kontinuierlich weiter»**

Zitat von Markus Löffler, Erster Nachhaltigkeitsbericht (2023), S. 62